

Baza gastronomiczna – wielkość, struktura i rozkład przestrzenny

Bartosz Piziak

Wprowadzenie

Podstawową funkcją obiektów gastronomicznych jest zaspokajanie potrzeb żywieniowych miejscowej ludności. Dotyczy to zwłaszcza dużych miast, gdzie mieszkańcy coraz częściej korzystają z usług lokali gastronomicznych w celu realizacji codziennych potrzeb żywieniowych (Faracik, Pawlusiński 2007; Kowalczyk 2000).

Pod pojęciem „usługi gastronomiczne” rozumie się złożony zestaw działań, które obejmują łącznie czynności: a) produkcyjne związane z przygotowaniem wyrobów kulinarnych do konsumpcji; b) handlowe, w zakresie sprzedaży gotowych wyrobów kulinarnych i innych produktów żywieniowych; c) usługowe, których istotą jest zapewnienie odpowiednich warunków umożliwiających konsumpcję wyrobów kulinarnych w miejscu ich sprzedaży, przy czym niektóre obiekty rozszerzają zakres czynności usługowych, np. o rozrywkę (Faracik, Pawlusiński 2007). Ogół obiektów gastronomicznych, w których są świadczone usługi na miejscu, określa się mianem „bazy gastronomicznej”. Szerszy zakres znaczeniowy ma pojęcie „baza żywieniowa”, na którą składają się dodatkowo także obiekty dostarczające turystom gotowe artykuły żywieniowe, tj. sklepy detaliczne i kioski spożywcze, a także ogół urządzeń warunkujących odpowiednie zaopatrzenie zakładów gastronomicznych i detalicznych sklepów spożywczych w masę towarową, czyli zaplecze produkcyjne, magazynowe i transportowe (Rogalewski 1974).

Z punktu widzenia obszarów recepcyjnych głównym zadaniem bazy gastronomicznej jest zapewnienie turystom możliwości wyżywienia (Rogalewski 1974). Ze względu na charakter prowadzonej działalności oraz jej powiązanie z obsługą turystów można wyróżnić cztery grupy obiektów gastronomicznych (por. Sala 2004):

- a) działające samodzielnie i ogólnodostępne obiekty gastronomiczne, do których należą zakłady serwujące gotowe produkty kulinarne, placówki

- o charakterze żywieniowo-rozrywkowym oraz obiekty wyspecjalizowane pod względem oferty, np. piwiarnie, winiarnie, kawiarnie;
- b) ogólnodostępne obiekty gastronomiczne działające w powiązaniu z obiektami noclegowymi, których zadaniem jest przede wszystkim zaspokajanie potrzeb żywieniowych nocujących gości; tworzą ją zarówno obiekty serwujące dania i napoje (np. restauracje), jak i lokale o węższym zakresie usług (np. drink-bary);
 - c) obiekty gastronomiczne świadczące usługi dla określonej grupy odbiorców (tzw. baza zamknięta), np. stołówki pracownicze, studenckie, jadłodajnie, które są zazwyczaj niedostępne dla ogółu turystów;
 - d) obiekty gastronomiczne w środkach transportu (np. w pociągach).

Współcześnie obiektom i usługom gastronomicznym przypisuje się znacznie szersze znaczenie niż to, które wynika z ich podstawowej funkcji. Upatruje się w nich bowiem ważnego czynnika turystycznego rozwoju, oddziałującego na wielkość ruchu przyjazdowego oraz mającego wpływ na kształtowanie subiektywnego poczucia zadowolenia wśród turystów (Mika 2007a). Zróznicowana pod względem rodzaju, standardu usług i oferty, baza gastronomiczna przyczynia się do podniesienia atrakcyjności turystycznej miejscowości i regionów. Niektóre obiekty gastronomiczne są często uznawane za „kulinarne wizytówki” miast i regionów (np. restauracja El Bulli w Roses na Costa Brava, uznana za najlepszą restaurację na świecie w 2008 r.¹; Cafe Procope w Paryżu czy krakowski Wierzynek), stając się bezpośrednimi celami przyjazdu turystów lub też miejscami, które „należy” odwiedzić czy zobaczyć. Oryginalna kuchnia i typowe dla danego kraju lub regionu produkty, pobudzają zainteresowanie turystów, stając się czynnikami rozwoju turystyki kulinarnej czy turystyki winiarskiej (Kowalczyk 2003b; Mika 2007a). Zjawisko to jest obserwowane nie tylko w regionach słynących z wysokiej klasy kuchni, win, oliwy i serów (np. Toskania, Prowansja), ale dotyczy coraz większej liczby miejsc i miejscowości (także w Polsce), rozpoznawanych przez regionalne produkty kulinarne, których produkcja opiera się na tradycyjnych recepturach. Dla turystów będących miłośnikami dobrego jedzenia (ang. *foodies*) są przygotowywane specjalne przewodniki kulinarne, wśród których za najbardziej prestiżowy uważa się przewodnik *Michelin*. Promocji oraz stałemu podnoszeniu jakości usług żywieniowych sprzyjają także rozmaite rankingi i zestawienia obiektów gastronomicznych.

Tradycje gastronomiczne Krakowa

Kraków słynął z gościnności oraz wystawnej i bogatej kuchni już w średniowieczu. Dysponował wówczas dobrze rozwiniętą siecią lokali gastronomicznych. Pośród zakładów o funkcjach handlowo-rzemieślniczych funkcjonowały w mieście liczne – jak na owe czasy – karczmy, gospody, zajazdy, w których podróżni, kupcy, rycerze, księża, a nawet studenci mogli liczyć na „wikt i opierunek”. Tego

¹ Według rankingu przeprowadzonego przez magazyn *The Restaurant*.

typu obiekty zlokalizowane były w większości między Wzgórzem Wawelskim a Rynkiem Głównym, wytyczonym po Wielkiej Lokacji Krakowa w 1257 r. (Górka 2004).

Przykładem krakowskiej gościnności była słynna uczta u rajcy i kupca krakowskiego Mikołaja Wierzyńka, zorganizowana w 1364 r. z okazji zjazdu władców ówczesnej Europy, a także ślubu cesarza rzymskiego Karola IV Luksemburskiego i wnuczki Kazimierza Wielkiego Elżbiety Pomorskiej, który odbył się rok wcześniej. Dzięki tym wydarzeniom restauracja Wierzynek jest dzisiaj najbardziej rozpoznawalną marką kulinarną Krakowa. W obecnym miejscu została otwarta przez Kazimierza Książkę dopiero w 1947 r. pod nazwą „Pod Wierzyńkiem” (*Encyklopedia Krakowa* 2000).

W średniowiecznym Krakowie były znane także piwiarnie i browary, których liczba w okresie świetności miasta (za panowania Kazimierza Wielkiego) dochodziła do 25, a produkcja i sprzedaż piwa odbywała się pod „czujną” kontrolą rady miejskiej i króla (Brzozowska, Maciuszek 1996). Znanym wyszynkiem w tym okresie była Piwnica Świdnicka zwana „Indiami”, mieszcząca się pod Ratuszem, gdzie można było kosztować cieszącego się wysoką renomą piwa świdnickiego.

W owych czasach zakłady gastronomiczne były oznaczane różnymi emblematami wiszącymi zwykle na drzwiach, np. wiecha oznaczała piwiarnię, krzyżyk – miodosytnię, a wieniec – winiarnię. W tych ostatnich można było skosztować win z całej Europy, od importowanych z Węgier po włoskie, francuskie i hiszpańskie, które były jednymi z najważniejszych przedmiotów ówczesnego handlu. Warto wspomnieć, że już w 1423 r. piwowarzy i karczmarze zawiązali w Krakowie wspólny cech (Brzozowska, Maciuszek 1996). Prawdziwy rozkwit publicznej gastronomii w Krakowie, jak i w całej Polsce, przypadł na okres panowania Zygmunta Starego i Zygmunta Augusta, do czego przyczyniła się w dużej mierze królowa Bona Sforza. Za jej przyczyną na polskich stołach pojawiły się nie tylko nieznane dotąd w naszym kraju warzywa, ale także włoskie makarony i przyprawy korzenne.

W 1780 r. przeprowadzono spis, na podstawie którego można przyjąć, że w obrębie dzisiejszego Starego Miasta funkcjonowało około 300 gospód, karczm i wyszynków (Brzozowska, Maciuszek 1996). W końcu XVIII w. powstały pierwsze kawiarnie (zwane *kafehauzami*) oraz cukiernie, wśród których do najbardziej znanych należały: kawiarnia Marianny Sędrakowskiej (na I piętrze domu Tenczerowskiego w Rynku Głównym nr 31) oraz cukiernia szwajcarskiego kupca – Dominika Wielanda, który w 1785 r. otworzył pierwszy tego typu lokal. Nazwę „restauracja” przyjęło się używać od przełomu XVIII i XIX w., kiedy mianem tym zaczęto określać najlepsze lokale gastronomiczne z eleganckim umeblowaniem i odpowiednio wyszkoloną obsługą. Spośród ówczesnych lokali do czasów współczesnych funkcjonują m.in. cukiernia i późniejsza kawiarnia Redolfi (dziś luksusowa restauracja), restauracja Hawełka oraz cukiernia Wentzl – wszystkie zlokalizowane przy Rynku Głównym. W 1850 r. w liczącym wówczas 40 tys. mieszkańców Krakowie, znajdowało się 17 restauracji, 140 szynków i 52 garkuchnie. Najlepszą sławą cieszyły się wówczas restauracje przyhotelowe, m.in. w hotelach: Pod Białą Różą, U Pollera czy w hotelu Grand, a także traktiernie (niem. *traktieren*

- ugaszczać, tanie restauracje). Mniej zamożni mieszkańcy stołowali się w szynkach, zwanych „gorzałczarniami”, w garkuchniach lub przenośnych farynach (Adamczewski 1992).

W latach 80. XIX w. w Krakowie zaczęły powstawać kawiarnie artystyczne (pierwsza przy Rynku Kleparskim), w których – na wzór paryskiej czy wiedeńskiej bohemy – bywali malarze, literaci i naukowcy, np.: Kazimierz i Włodzimierz Tetmajerowie, Stanisław Wyspiański (szczególnie upodobał sobie lokal Paon przy ul. Szpitalnej 38, gdzie malował portrety) czy Ignacy Daszyński. Najbardziej znanym lokalem w tym czasie była Lwowska Cukiernia Jana Apolinarego Michalika przy ulicy Floriańskiej 45, do dziś znana jako Kawiarnia Jama Michalika. W kawiarniach Krakowa kwitło życie towarzyskie i kulturalne miasta, co spowodowało narodziny zjawiska określanego dziś terminem „życie kawiarniane”. W czasie I i II wojny światowej życie towarzyskie w kawiarniach i restauracjach zamarło, choć w okresie międzywojennym otwierano nowe lokale. Po 1945 r. gastronomia została uspołeczniona, zaczęły powstawać bary szybkiej obsługi, herbaciarnie oraz klubokawiarnie. Stan taki utrzymywał się aż do połowy lat 90. XX w., kiedy w strukturze rodzajowej bazy gastronomicznej zaczęły dominować placówki tzw. małej gastronomii, w tym gastronomia obwoźna oraz bary – łącznie ponad 80% obiektów w mieście, przy czym kawiarnie i restauracje stanowiły niecałe 20% ogółu lokali (*Raport o stanie miasta* 1996). Dynamiczny okres rozwoju bazy gastronomicznej w Krakowie przypadł na koniec XX w., kiedy w dzielnicy staromiejskiej był on szybszy nawet od handlu (Górka 2004). Odtąd gastronomia należy do dominujących funkcji w tej części Krakowa.

Na przełomie XX i XXI w. nastąpiły wyraźne zmiany w strukturze rodzajowej bazy gastronomicznej miasta. Coraz mniej jest małych, często sezonowych punktów tzw. małej gastronomii oraz barów mlecznych, dotowanych wcześniej z budżetu państwa. Wzrasta natomiast liczba lokali o wyższym standardzie usług i szerszej ofercie kulinarnej, przede wszystkim restauracji oraz kawiarni i pubów, otwieranych głównie ze względu na wzrastający przyjazdowy ruch turystyczny.

Wielkość i struktura rodzajowa

Obiekty świadczące usługi żywieniowe w Krakowie różnią się między sobą m.in. ze względu na zakres i standard usług, asortyment oferowanych potraw, formę obsługi oraz charakter usług dodatkowych. Wynika stąd wielość i bogactwo nazw używanych dla określenia obiektów gastronomicznych. Baza gastronomiczna jest szczególnie dynamiczną sferą usług, cały czas ulegając przeobrażeniom ilościowym i jakościowym, powstają nowe rodzaje zakładów, inne ulegają modernizacji lub są zamykane.

Mając na uwadze ową zmienność, a także brak jednoznacznych uregulowań prawnych odnośnie do nazewnictwa lokali żywieniowych, na potrzeby niniejszego opracowania przyjęto własną klasyfikację rodzajową zakładów gastronomicznych (tab. 23). Jako kryterium podziału przyjęto podstawową funkcję obiektu w zakresie żywienia. W wielu przypadkach oferty żywieniowe oraz usługi dodatkowe przenikają się, np. w restauracjach, winiarniach, pubach, dyskotekach czy kawiarniach.

Tab. 23. Kategorie rodzajowe obiektów gastronomicznych
 Table 23. The type categories of catering facilities

Rodzaj	Kryteria	
Restauracja	Obiekt gastronomiczny z obsługą kelnerską, dysponujący szeroką, zróżnicowaną ofertą gastronomiczną	
Pizzeria	Obiekt gastronomiczny z obsługą kelnerską lub bez, w którym podstawą oferty gastronomicznej jest pizza	
Kawiarnia	Obiekt gastronomiczny z obsługą kelnerską, w którym podstawę oferty gastronomicznej stanowią wyroby cukiernicze, ciepłe i zimne napoje oraz wyroby alkoholowe, najczęściej niskoprocentowe	
Cukiernia	Obiekt gastronomiczny z obsługą kelnerską lub bez, w którym oferta gastronomiczna jest oparta na szerokim wyborze wyrobów cukierniczych/łódów, bez napojów alkoholowych	
Bary	Pub	Bar w stylu irlandzkim lub angielskim bez obsługi kelnerskiej, specjalizujący się w serwowaniu szerokiego wyboru napojów alkoholowych, głównie piwa, z wąską ofertą przekąskowych dań zimnych i gorących
	Drink-bar	Bar z szerokim wyborem napojów alkoholowych, zlokalizowany najczęściej w obiektach noclegowych
	Winiarnia	Obiekt gastronomiczny posługujący się w nazwie określeniem „winiarnia”, oferujący szeroki wybór win, zazwyczaj z wąską ofertą dań zimnych i gorących
	Cafe-bar	Bar oferujący szeroki wybór różnych gatunków kaw i napojów kawowych, rzadko przekąski i dania gorące
	Piwiarnia	Bar specjalizujący się w serwowaniu piwa, czasem dań przekąskowych
	Bar mleczny	Niskobudżetowy bar gastronomiczny, zazwyczaj o niskim standardzie, specjalizujący się w tzw. tanim żywieniu oraz posługujący się nazwą „bar mleczny”
Obiekty gastronomiczne bez obsługi kelnerskiej o ograniczonym zakresie oferty gastronomicznej	Bar ogólnogastronomiczny	Bar oferujący ciepłe i zimne posiłki, w zależności od specjalizacji kuchni może to być: bar typu fast-food, bar sałatkowy, grill-bar, bar wegetariański, bar z kuchnią regionalną
	Lokale rozrywkowe	Dyskoteka Klub
Punkt gastronomiczny		Obiekt gastronomiczny niedysponujący miejscami do siedzenia, specjalizujący się w serwowaniu posiłków przekąskowych na wynos
Samodzielny ogródek gastronomiczny (sezonowy)		Sezonowy obiekt gastronomiczny specjalizujący się w serwowaniu napojów zimnych (alkoholowych i bezalkoholowych)

Źródło / Source: Waloryzacja... (2008).

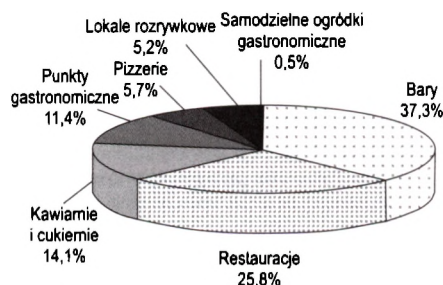
W niektórych lokalach, np. w klubach, dyskotekach czy pubach usługa żywieniowa ma charakter uzupełniający w stosunku do usług rozrywkowych, jednak ujęcie tych obiektów w bazie gastronomicznej jest niezwykle istotne dla kompleksowej oceny potencjału usług gastronomicznych Krakowa. Podstawowym źródłem informacji na temat stanu rozwoju bazy gastronomicznej miasta są wyniki inwentaryzacji terenowej przeprowadzonej w 2008 r. (Waloryzacja... 2008).

W 2008 r. usługi żywieniowe były świadczone w 1623 stałych i sezonowych placówkach gastronomicznych, których przybliżona pojemność wynosi 87 tys. miejsc konsumpcyjnych (tab. 24, ryc. 36). Wśród nich najliczniejszą grupę tworzyły bary (605 obiektów) i restauracje (418 lokali), które łącznie stanowiły 63% ogółu obiektów gastronomicznych miasta, z łączną liczbą 65 tys. miejsc konsumpcyjnych. Znaczący udział miały także kawiarnie i cukiernie oraz punkty gastronomiczne

Tab. 24. Struktura rodzajowa bazy gastronomicznej w Krakowie (stan na 30 czerwca 2008 r.)
 Table 24. The structure of types of catering facilities in Krakow (as of June 30, 2008)

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów	Przybliżona pojemność (liczba miejsc konsumpcyjnych)
Bary	605	30 500
Restauracje	418	34 500
Kawiarnie i cukiernie	229	6 000
Pizzerie	93	3 700
Lokale rozrywkowe	85	12 000
Punkty gastronomiczne	185	-
Samodzielne ogródki gastronomiczne	8	300
Ogółem	1623	87 000

Źródło / Source: Waloryzacja... (2008).



Ryc. 36. Struktura rodzajowa bazy gastronomicznej w Krakowie (stan na 30 czerwca 2008 r.)
 Fig. 36. The structure of types of catering facilities in Krakow (as of June 30, 2008)

Źródło / Source: Waloryzacja... (2008).

(odpowiednio 229 i 185 obiektów). Mniej było pizzerii (93 obiekty) oraz lokali rozrywkowych (85). W granicach miasta funkcjonowało także 8 samodzielnych ogródków gastronomicznych otwieranych wyłącznie w sezonie letnim w miejscach często odwiedzanych przez turystów i mieszkańców Krakowa.

Restauracje

Restauracje są lokalami o najwyższym standardzie świadczonych usług oraz dysponującymi szeroką ofertą gastronomiczną. W 2008 r., obok barów, należały do najbardziej rozpowszechnionych form działalności gastronomicznej w Krakowie i były największą pod względem pojemności grupą zakładów żywieniowych miasta (34,5 tys. miejsc konsumpcyjnych). Restauracje stanowiły ponad 25% wszystkich placówek gastronomicznych Krakowa (418 obiektów), funkcjonujących jako lokale całoroczne. Oferują one szeroki zakres usług uzupełniających,

takich jak: organizacja imprez okolicznościowych, wynajem sal na potrzeby konferencji, spotkań biznesowych, catering itp.

Do najbardziej popularnych lokali zalicza się zarówno obiekty z długimi tradycjami kulinarnymi, np.: Wierzynek, Hawełka czy Wentzl, jak i nowe, np. Szara na Kazimierzu, Cyrano de Bergerac czy Cul-de-Sac, w których szefami kuchni są wysoko cenieni znawcy sztuki kulinarnej, co w znacznym stopniu wpływa na renomę tych lokali.

Prestż niektórych krakowskich restauracji podniosło umieszczenie ich w *Czerwonym Przewodniku Michelin (Main Cities of Europe 2009)*, który każdego roku opisuje najlepsze hotele i restauracje w Europie. Wyróżniono w Krakowie 16 lokali, wśród których znalazły się: Wierzynek, Wentzl, Cyrano de Bergerac, Copernicus, Pod Różą, Cul-de-Sac, Ancora, Leonardo, Szara, Szara na Kazimierzu, We-sele, Farina, Miód Malina, Del Papa, C.K. Dezerter, Tesoro del Mar.

Liczną grupę tworzą także restauracje hotelowe funkcjonujące przede wszystkim w hotelach średniej i wysokiej klasy, które stanowią ok. 25% ogółu tego typu lokali w mieście. Wyróżniają się zarówno oryginalnym wystrojem, atmosferą, jak i wyposażeniem oraz wyselekcjonowaną obsługą posługującą się językami obcymi oraz znającą ogólnie przyjęte zasady etykiety. O miano najlepszych w Krakowie konkurują m.in.: restauracja Copernicus w hotelu o tej samej nazwie, The Olive w hotelu Sheraton, restauracje w hotelach Grand i Francuskim czy The Garden Brasserie w Novotelu Centrum.

Co roku wśród krakowskich restauracji przybywa lokali z muzyką „na żywo”. W 2008 r. stanowiły one 15% wszystkich restauracji. Na uwagę zasługuje także specjalizacja wielu lokali restauracyjnych, które charakteryzuje wysoki poziom usług, ale stosunkowo ograniczona oferta produktowa. Do tego typu obiektów zalicza się m.in. popularne w ostatnich latach w Polsce restauracje serwujące produkty na bazie wołowiny (sieć restauracji Sphinx, 15/16 Grill) lub specjalizujące się w potrawach z ryb i owoców morza (North Fish, Miyako Sushi, Sakana Sushi).

W Krakowie, obok restauracji serwujących tradycyjne dania kuchni staropolskiej (Chłopskie Jadło, Miód i Wino, Karczma Podwórko Maryny), działają także lokale specjalizujące się w potrawach kuchni narodowych i etnicznych, takich jak:

- amerykańska (np. Sioux, Brooklyn Restaurant & Grill),
- arabska (Marhaba, Albasha),
- argentyńska (Pimiento),
- azjatycka (Horai, Hoan Kiem, Lam Kieu, Czerwony Smok),
- brazylijska (Ipanema),
- chińska (Bei Jing, Pekin, China Palace),
- francuska (La Fontaine, Restauracja pod Winogronami, A La Carte),
- grecka (Olimp, Hellada),
- gruzińska (sieć restauracji Gruzinijskie Chaczapuri)
- indyjska (Padre, Indus Tandoor),
- japońska (Miyako Sushi, Edo Sushi Bar, Sakana Sushi Bar),
- korsykańska (Paese),

- meksykańska (sieć restauracji Taco Mexicano, Ensehada),
- rosyjska (Kalinka),
- śródziemnomorska (Klimaty Południa, Lemon Day, Morgan),
- ukraińska (Smak Ukraiński),
- węgierska (Balaton, Czardasz, Szabla i Szklanka),
- włoska (Del Papa Ristorante, Carlito, Aqua e vino, Amarone, Leonardo),
- żydowska (Arka Noego, Ariel, Eden, Ester, Klezmer Hois).

Stosunkowo duża liczba zakładów gastronomicznych oferujących potrawy kuchni narodowych jest związana m.in. ze światową modą oraz wzrostem, szczególnie w ostatnich latach, liczby turystów odwiedzających miasto. Innym bardzo ważnym czynnikiem jest także chęć zaspokojenia gustów i potrzeb mieszkańców Krakowa, którzy zaciekawieni egzotycznymi potrawami często odwiedzają tego typu lokale. Dodatkowymi atrakcjami są w nich imprezy tematyczne, muzyka etniczna, obsługa w strojach narodowych czy możliwość nabycia wyrobów rękodzielniczych (*Waloryzacja...* 2008).

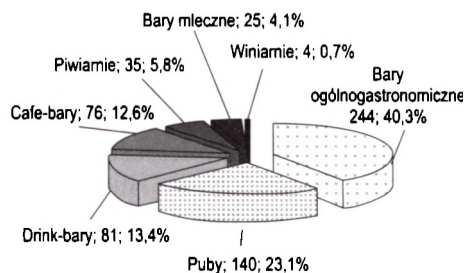
Oddzielną grupę lokali restauracyjnych stanowią obiekty serwujące potrawy tzw. kuchni domowej lub galicyjskiej, prowadzone często jako przedsiębiorstwa rodzinne. Najczęściej są one zlokalizowane w peryferyjnych dzielnicach miasta, a ich oferta jest kierowana przede wszystkim do społeczności lokalnej, która korzysta także z szerokiego wachlarza usług dodatkowych oferowanych w takich obiektach, m.in. organizacji przyjęć okolicznościowych. Nazwy takich restauracji często odwołują się do polskiej tradycji i gościnności, np. Karczma Rzym, Karczma Pod Czarnym Orłem, Karczma Pod Bryczką, Zajazd Szlachecki.

Kawiarnie i cukiernie

Działalność i oferta kawiarni oraz cukierni ma zbliżony charakter, dlatego obie kategorie obiektów zaliczono do jednej grupy. W badanym roku liczyła ona w Krakowie 229 lokali, które dysponowały ok. 6 tys. miejsc konsumpcyjnych. Obiekty te funkcjonują całorocznie, a dodatkowo w okresie letnim średnio przy co czwartym działają ogródki sezonowe będące najbardziej widocznym przejawem krakowskiego „życia kawiarnianego”. Dzięki nim pojemność bazy gastronomicznej miasta zwiększa się w okresie najbardziej natężonego ruchu turystycznego o ponad 1 tys. miejsc w dzielnicy staromiejskiej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie. Najwięcej, aż 25% kawiarni i cukierni działa na Starym Mieście, liczne tego typu obiekty znajdują się także przy terenach rekreacyjnych, np. park Jordana, ogród zoologiczny, Wzgórze św. Bronisławy.

Aby przyciągnąć klientów, kawiarnie, podobnie jak restauracje i puby, organizują imprezy kulturalno-rozrywkowe w formie koncertów, wernisaży, wystaw fotografii, wieczorów literackich czy przeglądów filmów, które na stałe wpisują się w kalendarz imprez w mieście i cieszą się dużą popularnością wśród odwiedzających Kraków (Alchemia, Cafe Spotkanie z Balladą, Moliere, Piwnica Pod Baranami czy Art Club Cieplarnia).

Mniejsze obiekty, położone na terenach osiedlowych, np. Ruczaj-Zaborze, Prądnik Biały lub zlokalizowane w centrach handlowo-usługowych, działają czę-



Ryc. 37. Struktura rodzajowa barów w Krakowie (stan na 30 czerwca 2008 r.)
Fig. 37. Structure of bars in Krakow (as of June 30, 2008)

Źródło / Source: Waloryzacja... (2008).

sto jako cukiernie oraz sklepy z wyrobami ciastkarskimi i pieczywem. Tego typu lokale stanowią ponad 30% wszystkich krakowskich kawiarni i cukierni.

Bary

Najliczniejszą grupę obiektów gastronomicznych stanowią bary (605 obiektów). Ze względu na specjalizację ofertową można wydzielić ich różne kategorie (tab. 23). Z wyjątkiem kilkunastu lokali sezonowych, większość krakowskich barów to obiekty całoroczne funkcjonujące na terenie całego miasta. Oferują one ponad 30 tys. miejsc konsumpcyjnych (ryc. 37). Z W okresie największego natężenia

ruchu turystycznego, ponad 40% barów urządza ogródki letnie, dzięki czemu pojemność bazy gastronomicznej Krakowa w sezonie letnim powiększa się o 5 tys. miejsc.

W ostatnich latach zauważa się zmiany w strukturze rodzajowej barów. Przykładowo bary ogólnogastronomiczne, mleczne i piwiarnie są zastępowane w przestrzeni miasta bardziej „dochodowymi” rodzajami – cafe-barami, kawiarniami i pubami. Sytuacja ta ma miejsce szczególnie w okolicach Starego Miasta, Kazimierza i Starego Podgórza, czyli tam, gdzie koncentruje się ruch turystyczny i życie towarzyskie miasta.

Pozostałe rodzaje barów działają na obszarze całego miasta, z czego bary mleczne i ogólnogastronomiczne zdecydowanie częściej są zlokalizowane wzdłuż ważnych ciągów komunikacyjnych (np. ul. Kalwaryjska, Krakowska, Kocmyrzowska), w okolicach dworców i węzłów przesiadkowych (dworzec główny PKP i PKS, dworzec PKP Kraków-Płaszów, rondo Matecznego, pętla tramwajowa i przystanek autobusowy Borek Fałęcki) oraz na dużych osiedlach mieszkaniowych (m.in. Kurdwanów, Prądnik Czerwony czy Miasteczko Studenckie AGH).

Istotny wpływ na lokalizację zakładów gastronomicznych w formie „barów szybkiej obsługi” (*fast-food* lub *bistro*) ma przebieg głównych arterii komunikacyjnych miasta. Kilka takich obiektów funkcjonuje na stacjach benzynowych lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie, np. ul. Bora-Komorowskiego i Wadowicka.

Pizzerie

W Krakowie w 2008 r. działalność prowadziły 93 pizzerie. Pierwszą siecią pizzerią w Krakowie był lokal amerykańskiej firmy Pizza Hut przy ul. Grodzkiej 57, otwarty na początku lat 90. XX w. (dziś już zlikwidowany, po przeniesieniu do Galerii Kazimierz). Pizza Hut była także jednym z pierwszych lokali gastronomicznych, obok baru McDonald's przy ul. Floriańskiej, należących do międzynarodowych koncernów, które zapoczątkowały w Krakowie ekspansję na rynek

polski barów typu fast-food, pizzerii i kawiarni sieciowych, dziś wpisanych na stałe w kulinarną mapę miasta.

W analizowanym okresie w centrum Krakowa działało jedynie ok. 30% tego rodzaju placówek, co oznacza, że pozostałe pizzerie są rozproszone w przestrzeni miasta, w tym przede wszystkim na terenie dużych osiedli mieszkaniowych, takich jak: Prądnik Biały i Czerwony, Kurdwanów, Ruczaj i Nowa Huta. Przeważają lokale sieciowe, m.in. pizzerie Banolli, Fabryka Pizzy mające po kilka lokali tylko w Krakowie oraz Da Grasso, Pizza Dominium i Telepizza należące do największych sieci ogólnopolskich. Część pizzerii nie posiada odpowiednich sal konsumpcyjnych, gdyż główną formą ich działalności jest catering i realizacja zamówień telefonicznych na określonym obszarze miasta (np. pizzerie Capri 2, Mafioso, Picolo).

Punkty gastronomiczne

Ważnym uzupełnieniem bazy gastronomicznej są punkty gastronomiczne. W 2008 r. w Krakowie działało 185 tego typu placówek (w tym tylko 14% sezonowych), z czego większość – podobnie jak w przypadku barów ogólnogastronomicznych – była zlokalizowana w pobliżu dworców PKS, PKP oraz innych przystanków transportu publicznego, wzdłuż ważnych ciągów komunikacyjnych oraz miejskich placów targowych i bazarów (w 2008 r. w Krakowie funkcjonowało 29 targowisk, *Raport o stanie miasta 2008*). Największa liczba punktów gastronomicznych funkcjonowała m.in. w pobliżu Nowego Kleparza, Tandety, Placu Imbramowskiego, Hali Targowej czy targowiska przy ul. Półtanki, gdzie działało po kilka lub kilkanaście takich obiektów serwujących szybkie dania typu *fast-food* lub bardzo popularne i łatwe w przygotowaniu dania obiadowe, takie jak: flaczki, gołąbki, pierogi oraz kebab i kurczak z rożna. Dużą popularnością, zarówno wśród krakowian, jak i turystów odwiedzających miasto, cieszy się Endzior zlokalizowany – obok kilku innych podobnych punktów – w popularnym „Okrągłaku” na placu Nowym na Kazimierzu, gdzie są serwowane m.in. smaczne zapiekanki i placki ziemniaczane.

Lokale rozrywkowe

Z punktu widzenia ruchu turystycznego ważną grupę obiektów gastronomicznych stanowią lokale rozrywkowe, w których skupia się nocne życie Krakowa. W grupie tej wyróżniono dyskoteki i kluby, choć pewną trudność przy podziale stanowiło podobieństwo między tego typu lokalami a pubami (140 obiektów w Krakowie), które zaliczono do kategorii barów. Cechą wyróżniającą był, w tym przypadku, bogaty program artystyczny oferowany przez lokale rozrywkowe (*Waloryzacja... 2008*).

Dyskoteki i kluby stanowią grupę 85 lokali rozrywkowych, które dysponują łącznie ponad 12 tys. miejsc konsumpcyjnych. Obiekty te ze względu na specyfikę świadczonych usług w większości są zlokalizowane w centralnych dzielnicach miasta, gdzie znajdują się obiekty noclegowe oraz koncentruje się ruch turystyczny i życie towarzyskie. Od kilku lat o prymat „rozrywkowego centrum” Krakowa ze Starym Miastem rywalizuje dzielnica Kazimierz. Coraz częściej kluby są otwierane w takich

Fot. 29. Restauracja Wierzynek przy Rynku Głównym (fot. B. Piziak)
Photo 29. „Wierzynek” restaurant at the Main Market Square (by B. Piziak)



Fot. 30. Restauracja The Olive w krakowskim hotelu Sheraton (fot. B. Piziak)
Photo 30. „The Olive” restaurant in Sheraton Hotel in Krakow (by B. Piziak)



Fot. 31. Restauracja węgierska Balaton przy ul. Grodzkiej (fot. B. Piziak)
Photo 31. Hungarian restaurant „Balaton” in Grodzka St. (by B. Piziak)



Fot. 32. Restauracja żydowska Ariel przy ul. Szerokiej na Kazimierzu (fot. B. Piziak)
Photo 32. Jewish restaurant „Ariel” in Szeroka St. in Kazimierz district (by B. Piziak)





Fot. 33. Ogródek letni kawiarni Mleczarnia na Kazimierzu (fot. B. Piziak)
 Photo 33. Summer garden of Mleczarnia café in Kazimierz district (by B. Piziak)



Fot. 34. Krakowskie „życie kawiarniane”,
 cafe bar Boogie, ul. św. Tomasza
 (fot. B. Piziak)
 Photo 34. Krakow „café life”, Boogie café
 bar, św. Tomasza St. (by B. Piziak)



Fot. 35. Małopolski Festiwal Smaku na
 placu Wolnica, dzielnica Kazimierz (fot.
 B. Piziak)
 Photo 35. Małopolska Festival of Taste in
 Wolnica Square, Kazimierz district
 (by B. Piziak)



Fot. 36. Lokale rozrywkowe: Łubu Dubu,
 Caryca i Kitsch w kamienicy przy ul.
 Wielopole (fot. B. Piziak)
 Photo 36. Night clubs: Łubu Dubu,
 Caryca and Kitsch in a tenement house,
 Wielopole St. (by B. Piziak)

dzielnicach jak: Podgórze (klub Drukarnia), Zabłocie (w przyszłości zostanie tam udostępniony klub Fabryka) czy Nowa Huta. Zaletą lokalizacji tego typu obiektów jest postępująca deglomeracja ruchu turystycznego w Krakowie, co należy uznać za zjawisko bardzo korzystne (*Waloryzacja...* 2008). W przypadku niektórych lokalizacji rozrywkowych jest zauważalne jednak spore ich rozproszenie. Są to przeważnie night-cluby, które funkcjonują zazwyczaj w ukryciu, zarówno w centrum Krakowa (ul. Sarego, Zwierzyniecka, Dietla), jak i w dzielnicach peryferyjnych, przeważnie przy głównych arteriach komunikacyjnych (al. 29 Listopada, ul. Księcia Józefa).

Wśród krakowskich lokalizacji rozrywkowych można wyróżnić grupę obiektów, które oferują bogaty program rozrywkowy. Niejednokrotnie goszczą gwiazdy nie tylko polskiej, ale i zagranicznej sceny muzycznej, stając się miejscami ważnych wydarzeń kulturalnych (m.in. kluby Studio, Loch Ness czy Lizard King). W czerwcu 2010 r. oferta rozrywkowa Krakowa wzbogaciła się o kolejny nowy obiekt znanej na całym świecie sieci Hard Rock Cafe (przy Placu Mariackim). Lokale te stanowią połączenie klubu muzycznego, restauracji i sklepu z gadżetami muzycznymi.

W wielu miastach dąży się do wykreowania wizerunku miejsca zabawy i rozrywki, stawiając na rozwój oferty z zakresu *clubbingu* lub *party tourism*, w przypadku których głównym motywem jest poszukiwanie przyjemności poprzez uczestnictwo w różnego rodzaju imprezach, zabawach organizowanych w klubach czy dyskotekach (Pawlusiński 2007a). Taki motyw uprawiania turystyki dominuje szczególnie wśród młodych ludzi, którzy wybierając miasta Europy Środkowo-Wschodniej, takie jak Kraków, Pragę czy Budapeszt, kierują się niewygórowanymi kosztami pobytu. Tego rodzaju formy turystyki przeżywają obecnie szybki rozwój i dotyczą szczególnie ośrodków miejskich z bogatym życiem kulturalnym.

Samodzielne ogródki gastronomiczne

Najmniej liczną grupę zakładów gastronomicznych Krakowa stanowią samodzielne ogródki gastronomiczne, których oferta ogranicza się przeważnie do napojów gorących i zimnych, wyrobów cukierniczych i przekąsek. W przestrzeni miasta wyróżniono tylko 8 takich obiektów, które funkcjonują sezonowo (zazwyczaj w okresie maj–wrzesień), najczęściej bez powiązania ze stałym lokalem gastronomicznym. Przyczyną tak niewielkiej liczby tego rodzaju punktów jest fakt, że znaczna grupa restauracji i barów zlokalizowanych w centrum Krakowa posiada własne ogródki letnie. Lokalizacja samodzielnych ogródków gastronomicznych jest bezpośrednio związana z miejscami o największej koncentracji ruchu turystycznego, m.in. Wzgórze Wawelskie, plac św. Ducha czy kopiec Kościuszki.

Rozkład przestrzenny

Analizując rozkład przestrzenny bazy gastronomicznej, należy zauważyć, że jest ona rozmieszczona nierównomiernie na obszarze całego miasta, wykazując znaczną koncentrację w dzielnicach centralnych. Rejonem szczególnej koncentracji obiektów gastronomicznych jest Rynek Główny wraz z dochodzącymi do

Tab. 25. Dynamika rozwoju funkcji gastronomicznej na Starym Mieście (w obrębie Plant) w latach 1990–2008

Table 25. The development dynamics of catering function in the Old Town area (within the Planty Park) in the period 1990–2008

Cecha	1990	1999	2005	2008
Liczba placówek gastronomicznych	89	218	327	375
Przyrost w procentach (1990=100%)	100%	245%	367%	421%

Źródło / Source: Waloryzacja... (2008), Wójcik (2007).

niego ulicami (tab. 25, ryc. 38). Na tym obszarze funkcjonowało 375 obiektów stanowiących 23% ogółu zakładów gastronomicznych miasta. Tak duża koncentracja restauracji, pubów i kawiarni powoduje, że są one aktualnie jednym z dominujących elementów krajobrazu Starego Miasta, co nadaje tej przestrzeni wyjątkową atmosferę spotkań (Waloryzacja... 2008). Zróżnicowanie rodzajowe obiektów gastronomicznych w centrum miasta jest dodatkowym czynnikiem przyciągającym konsumentów, sprzyja ich dłuższemu pobytowi w śródmieściu, podnosi jego atrakcyjność, a także stymuluje popyt na inne towary i usługi (Sala 1992).

Kolejnym obszarem nagromadzenia obiektów bazy gastronomicznej w Krakowie jest Kazimierz. Podobnie jak w przypadku Starego Miasta, którego „rdzeń” stanowi Rynek Główny z dochodzącymi doń ulicami, tak na Kazimierzu funkcję tę pełni Plac Nowy podlegający, podobnie jak cała dzielnica, od połowy lat 90. XX w. dynamicznym przeobrażeniom funkcjonalnym.

Współczesny Kazimierz jest „centrum” nocnego życia Krakowa. To tutaj znajduje się najwięcej popularnych pubów, restauracji (także żydowskich) i kawiarni, gdzie mieszkańcy i turyści przesiadują od rana do późnych godzin nocnych. Coraz więcej artystów postanawia zamieszkać na Kazimierzu, odnajdując jego unikalną atmosferę i niepowtarzalny „klimat” kulturowy sprzyjający życiu współczesnej cyganerii artystycznej Krakowa. Fakt ten przyczynia się również do organizowania coraz większej liczby wydarzeń kulturalnych i artystycznych, zarówno w samych lokalach (np. słynna Alchemia), jak i na placach: Wolnica, Nowym i na ul. Szerokiej. W latach 2005–2007 na Kazimierzu organizowanych było od 350 do 400 wydarzeń kulturalnych rocznie (Ostrowska 2008). Ulica Szeroka staje się co roku areną najbardziej popularnego z krakowskich festiwali – Festiwalu Kultury Żydowskiej, który przyciąga turystów z całego świata (ang. *arts-core tourists*).

Popularne zarówno wśród mieszkańców Krakowa, jak i odwiedzających miasto, są plenerowe imprezy kulinarne, takie jak: Festiwal Zupy, Święto Ulicy Józefa (podkreślające polsko-żydowską historię dzielnicy), Święto Chleba czy dopiero zdobywający swoich fanów – Festiwal Anielski. Przyczyniają się znacznie do zwiększenia atrakcyjności turystycznej dzielnicy. Dzięki temu już dziś dzielnica ta



Ryc. 38. Rozmieszczenie obiektów gastronomicznych na krakowskim Starym Mieście w latach: 1983, 2000, 2008

Fig. 38. Location of catering facilities in the Old Town of Krakow in the years: 1983, 2000 and 2008

Źródło: opracowanie własne na podstawie Górka (2004), *Waloryzacja...* (2008).

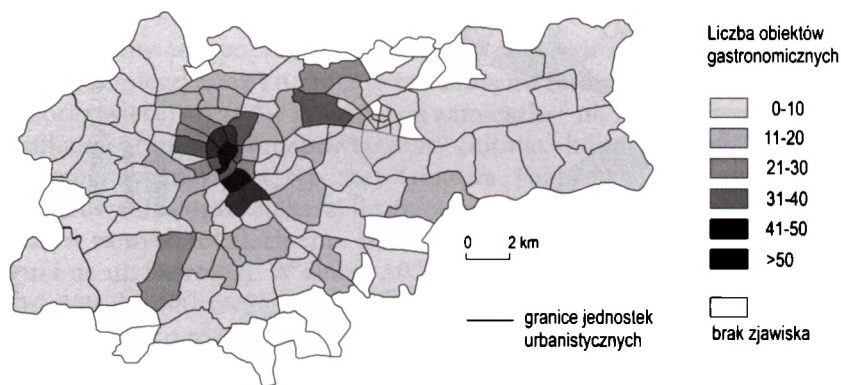
Source: own study based on Górka (2004), *Waloryzacja...* (2008).

skutecznie konkuruje z Rynkiem Starego Miasta o miano centrum rozrywkowego Krakowa.

Koncentracja zakładów żywieniowych ma miejsce także na terenach wielkopowierzchniowych centrów handlowo-rozrywkowych oraz na wspomnianych już placach targowych i bazarach. Systematyczny rozwój handlu wielkopowierzchniowego w Krakowie (39 obiektów w 2008 r.) i pojawianie się kompleksów handlowo-rozrywkowych spowodowały rozwój usług gastronomicznych w rejonach peryferyjnych. Takimi przykładami są w Krakowie: C.H. M1, Kraków Plaza, Carrefour Czyżyny, C.H. Krokus, C.H. Zakopianka, Solvay Park czy Tesco Kapelanka. Wymienione obiekty handlowo-rozrywkowe stają się zatem celem nie tylko zakupów, lecz także miejscem spędzania wolnego czasu i rozrywki w lokalach gastronomiczno-rozrywkowych, kinach, kręgielniach czy salonach gier.

Dopiero w ostatnich latach zaczęły powstawać w Krakowie zakłady gastronomiczne zlokalizowane w pobliżu nowo powstających centrów biznesowych, których rozwój jest związany z przenoszeniem do Krakowa siedzib wielu firm, a także lokowaniem tu centrów outsourcingowych przez koncerny zagraniczne. W budynkach tych niejednokrotnie pracuje od kilkuset do kilku tysięcy osób, które w porze obiadowej nie mają możliwości spożycia posiłku. Wychodząc naprzeciw ich potrzebom, powstają lokale gastronomiczne m. in. przy: al. Armii Krajowej (Centrum Biurowe GTC), rondzie Polsadu (Centrum Capgemini Polska), ul. Kamieńskiego (Centrum Budomat oraz Bonarka City Center) czy ul. Wadowickiej (m.in. Buma Square).

Niekorzystnym zjawiskiem z punktu widzenia obsługi ruchu turystycznego jest znikoma liczba obiektów gastronomicznych funkcjonujących w pobliżu



Ryc. 39. Liczba obiektów gastronomicznych w jednostkach urbanistycznych Krakowa w 2008 r.

Fig. 39. The number of catering facilities in urban units of Krakow in 2008

Źródło: badania własne. Source: author's own study.

portu lotniczego Kraków-Balice, wzdłuż obwodnicy południowej Krakowa czy nowo powstających kampusów uniwersyteckich. Szczególnie dotkliwy, zwłaszcza dla mieszkańców Krakowa, jest zbyt wolny rozwój bazy gastronomicznej w stosunku do nowo powstających i rozbudowywanych dzielnic mieszkaniowych, takich jak np. Ruczaj-Zaborze, Kliny Borkowskie czy Kurdwanów. Liczba i rozmieszczenie obiektów gastronomicznych w poszczególnych jednostkach urbanistycznych miasta zostały przedstawione na ryc. 39. Ogólnoświatowy „kryzys” dał się odczuć krakowskim restauratorom i hotelarzom w 2008 r., co spowodowało wystawienie na sprzedaż lub zamknięcie wielu lokali gastronomicznych w centrum miasta.

Możliwe kierunki rozwoju

Obserwowany w minionych kilku latach dynamiczny rozwój lokali gastronomicznych w Krakowie jest związany z jednej strony ze zmianą stylu życia wielu i stopniowym bogaceniem się niektórych grup społecznych, co znajduje odzwierciedlenie w poszukiwaniu nowości kulinarnych, a z drugiej z faktu znacznego wzrostu przyjazdów turystycznych do miasta, szczególnie osób z zagranicy. Z myślą o turystach powstają nowe lokale o wysokim standardzie usług i bogatą ofertą kulturalną, przede wszystkim restauracje, puby oraz lokale rozrywkowe.

Zgodnie z wynikami badań ankietowych przeprowadzanych przez Małopolską Organizację Turystyczną (*Ruch turystyczny... 2003–2009*) turyści odwiedzający Kraków, obok spacerów, najchętniej wybierają wyjścia do restauracji i kawiarni oraz zabawę w klubach, pubach lub dyskotekach. Badania te jednoznacznie określają funkcję, jaką w obsłudze ruchu turystycznego pełni miejska baza gastronomiczna.

Kraków dysponuje bogatą i zróżnicowaną pod względem oferty bazą gastronomiczną, która pozwala na zaspokojenie potrzeb żywieniowych i rozrywkowych turystów. Pomimo dużego nasycenia dzielnic centralnych obiektami gastronomicznymi nadal istnieją spore możliwości rozwoju tego sektora usługowego, o czym mogą świadczyć nowe inwestycje hotelarskie i tworzenie kolejnych centrów biznesowych. Spowoduje to także rozwój ilościowy sieci gastronomicznej w dzielnicach położonych poza centrum.

Z punktu widzenia rozwoju turystyki przyjazdowej do Krakowa najbardziej korzystny byłby rozwój bazy żywieniowej w odkrywanych „na nowo” dzielnicach miasta, takich jak: Stare Podgórze, Salwator czy Nowa Huta oraz na terenach przemysłowych (np. Zabłocie) mających do zaoferowania wiele atrakcyjnych budynków, w których z powodzeniem mogłyby być prowadzone obiekty gastronomiczne, w tym przede wszystkim lokale rozrywkowe. Jednym z bodźców do podjęcia tam działalności przez gestorów obiektów gastronomicznych było powstanie nad brzegiem Wisły w 2006 r. hotelu Qubus, który obok obecnej Krakowskiej Akademii im. Andrzeja Frycza-Modrzewskiego był pierwszą dużą inwestycją w tej części miasta.

Jeszcze większe są możliwości rozwoju jakościowego bazy żywieniowej w Krakowie. Jednym z takich przykładów jest restauracja Hard Rock Cafe (z amery-

kańskim menu i pamiątkami po światowej sławy muzykach na ścianach), którą otwarto w czerwcu 2010 r. przy Placu Mariackim (od maja 2008 r. funkcjonował już w tym miejscu sklep tej marki) oraz pierwsza w Krakowie kawiarnia sieci Starbucks, która rozpoczęła działalność we wrześniu 2010 r. w Galerii Krakowskiej.

Współczesna gastronomia może być traktowana nie tylko jako istotny element zagospodarowania turystycznego, ale także jako atrakcja turystyczna. Niestety, oferta gastronomiczna krakowskich lokali nie jest jeszcze ważnym i wyraźnie dostrzegalnym elementem w strukturze motywacji przyjazdów turystycznych do miasta (*Waloryzacja...* 2008), mimo że potencjalne możliwości działania w tym zakresie są duże. Aby tak się stało, konieczne są wspólne działania podejmowane przez restauratorów i władze miasta. Przykładem wspólnych inicjatyw Urzędu Miasta Krakowa oraz Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej jest *Akcja Rekomendacji Krakowskich Restauracji* (w 2008 r. miała miejsce jej IV edycja), w wyniku której są wyróżniane najlepsze obiekty gastronomiczne (statuetka z krakowskim obwarzankiem) oraz jest opracowywany miejski przewodnik po restauracjach – *Kraków na widelcu*. Do wzrostu turystycznej atrakcyjności krakowskich lokali przyczyniłyby się z pewnością ich wyróżnienia w różnego rodzaju konkursach i rankingach międzynarodowych. Dotychczas jednak brakuje w Krakowie obiektów, które znalazłyby uznanie w oczach międzynarodowych ekspertów, poza 16 restauracjami wymienionymi w przewodniku kulinarnym Michelin.

Do kulinarnych atrakcji turystycznych Krakowa należy zaliczyć coraz częściej organizowane plenerowe imprezy festiwalowe, które cieszą się ogromnym zainteresowaniem zarówno krakowian, jak i gości. Podczas takich imprez można zapoznać się z tradycjami kulinarnymi Krakowa i Małopolski oraz degustować liczne regionalne przysmaki. Do najbardziej znanych imprez należą, m.in.: Festiwal Zupy, Pierogów czy Chleba oraz Małopolski Festiwal Smaku. W tym kontekście warto byłoby np. zorganizować kolejne tego rodzaju imprezy, których motywem przewodnim byłyby inne produkty regionalne, jak: żurek po krakowsku, bajgle, krakowskie precelki i obwarzanki czy też kazimierskie zapiekanki. Za miejsca ich organizacji można wybrać inne place Krakowa, np. plac Centralny w Nowej Hucie czy Rynek Podgórski.